
Rybna zupa krem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3708 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

550 g filetów z ryby,

45 g masła,

45 g maki,

150 ml smietanki,

1/2 peczka zielonej pietruszki,

1/2 lyzeczki mielonej papryki,

sol.

Wywar rybny:

500 g ryby (male rybki, glowy, ogony, pletwy, osci),

1 cebula,

1 marchewka,

1/4 malego selera,

1/2 cytryny,

1 lisc laurowy,

1 zabek czosnku,

tymianek, sol,

1 l wody.

1. Przygotowac wywar: jarzyny obrac, oplukac, pokroic na kawalki. Z cytryny wycisnac sok. Ryby oczyszcic, umyc. Do garnka wlac goraca wode i sok z cytryny.

Wlozyc ryby, jarzyny i przyprawy. Posolic. Gotowac pod przykryciem na malym ogniu 20 min. Wywar przecedzic. 350 ml wywaru odlac do oddzielnego naczynia.

2. Filety z ryby oplukac, pokroic w kawalki. Ugotowac w pozostalym wywarze.

Ostudzic, zmiksowac.

3. Przygotowac z masla i maki jasna zasmazke. Rozprowadzic wywarem z ryby (350 ml) i smietana. Dodac zmiksowana rybe, dobrze wymieszac. Zielona pietruszke oplukac, drobno pokroic.

4. Gotowy krem podgrzac. Dopradowic sola. Mozna rowniez dodac sok z cytryny. Posypac zielona pietruszka i papryka.

5. Krem podawac z grzankami posypanymi swiezymi ziolami i papryka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 24.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)